Chez Mathilde wordt Matilde

ORANJESTAD — Restaurant Chez Mathilde heeft zowel binnen als buiten een grondige verandering van uiterlijk ondergaan. Om duidelijk te maken dat tegelijkertijd het Franse jasje is uitgetrokken, gaat Chez Mathilde voortaan als Matilde door het leven.

Aanleiding voor de verbouwing was het twintigjarige bestaan van het toprestaurant aan de Havenstraat. Tijdens de renovatie is de serre aan de voorzijde afgebroken en de vrijgekomen ruimte is benut om een strak gestylede vijver met waterval te bouwen. De granieten muur waarlangs het water naar beneden stroomt, is tevens in gebruik als uithangbord. De entree bevindt zich achter de vijver die zich over de hele breedte van het pand uitstrekt en is bereikbaar via een loopbrug.

De verbouwing die op 1 september startte, strekt zich ook uit tot de binnenzijde van het restaurant. Dat is nu in twee delen gesplitst. Het voorste deel, de M Bistro Lounge, is bestemd voor lunches in een informele sfeer. Lunch zal vanaf 22 januari geserveerd worden. De keuken is niet meer exclusief Frans, maar fusion cooking. Het interieur is een mix van oude en futuristische elementen. In schilderijlijsten zijn plasmaschermen ingebouwd waarop kunstwerken te zien zijn die om de drie minuten wisselen. Van de 50 beroemde schilders – van Michelangelo tot Picasso – zijn de 15 bekendste werken geselecteerd om te worden getoond op deze schermen. Op alle schermen zullen werken van dezelfde meester getoond worden. Zelfs de meest verwende gasten houden zo iets om over te praten.

PAVILJOEN

Het achterste deel van het restaurant, de uitbouw die voorheen werd aangeduid als Paviljoen en waar een wintertuinachtige ambiance was met planten, is volledig heringericht en heet nu Matilde Island Chic. Met monumentale gouden vazen tot aan het plafond en moderne kunst aan de muren, oogt de ruimte futuristisch maar niet koud. Daar zorgen een prachtige vloer en houten wanddecoratie voor. In de ruimte bevindt zich een babyvleugel en een verticaal beweegbaar podium, zodat de ruimte geschikt is voor optredens of lezingen. Verantwoordelijk voor de veranderingen in het interieur zijn de eigenaren Raoul en Landa Henriquez.

Behalve ter gelegenheid van het 20-jarig bestaan, werd de restyling ook ingegeven door het feit dat het concept 'Frans restaurant' wereldwijd enigszins passé is. Daar komt bij dat Amerikanen sinds het begin van de tweede Golfoorlog aanzienlijk minder sympathie voelen voor de Franse cultuur. Daarom is gekozen voor een moderne, internationale stijl met bijbehorende internationale fusion keuken. De kwaliteit van voedsel en drankjes is echter op hetzelfde, hoge niveau gebleven, zo verzekert general manager Patrick van den Berg.

Voor de wijnkenners heeft Matilde nog een nouveauté: een bovengrondse wijnkelder waar gasten naar hartelust kunnen rondneuzen. En voor mensen die van late diners houden heeft Matilde goed nieuws: vanaf 26 januari is het mogelijk om op vrijdag en zaterdag een late night supper te genieten tussen elf en één uur 's avonds.


Foto: Floor Huygen

Het achterste deel van het restaurant is volledig heringericht en heet nu Matilde Island Chic.